



GENUSS ERLEBEN

Unser Qualitätsanspruch geht einher mit Zeit, Sorgfalt und der Regionalität unserer Produkte – Lassen Sie sich verwöhnen von unserer modernen Küche in skandinavischem Wohlfühlambiente.

André Alain Kumpf
Küchenchef

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag: 17.00 – 21.00 Uhr

 Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Bei Fragen oder Wünschen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

STARTERS

SUPPEN & VORSPEISEN

Cremige Gemüsesuppe 🌿 6,90 €
Mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Flensburger Krabbenuppe 8,90 €
Mit Nordseekrabben

Caprese 🌿 11,90 €
Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio
mariniert mit Olivenöl & Taggiasca Oliven

Vorspeisenvariation 13,90 €
Honigmelone mit Serrano Schinken,
Datteln im Speckmantel & Oliven

Carpaccio vom Rind 15,90 €
Scheiben vom Rind, mariniert mit Trüffelöl,
Rucola, Grana Padano & Champignons

Pikantes Lachs Tatar 15,90 €
Mit Avocado, Wakame
& Linsen-Chips

Crispy Tempura Garnele 15,90 €
Mit Wasabi-Dip, Ingwer & Yuzusauce

MAINS

SALATE

Gartensalat 🌿 14,90 €
Bunte Salatmischung mariniert mit
hausgemachtem Joghurtdressing
& gerösteten Nüssen

Salat „AP Style“ 🌿 14,90 €
Bunte Salatmischung mariniert mit
hausgemachtem Sahnedressing,
Oliven, Zwiebeln & Radieschen

Caesar Salat 15,90 €
Römersalatherzen mariniert mit
hausgemachtem Parmesan-Dressing, Bacon,
eingelegten Zwiebeln & Linsen-Chips

WAHL
WEISE

Gegrillte Hähnchenbruststreifen + 4,90 €

Gegrillte Putenbruststreifen + 6,90 €

Nordseekrabben + 7,90 €

Black Tiger Garnelen (pro Stück) + 2,50 €

BURGER

Zu jedem Burger servieren wir
AP Pommes Frites.

Beyond Meat Burger 🌱 17,90 €

Gebratener Burger aus 100 % Erbsenprotein belegt mit frischen Tomaten, knackigem Salat, Avocado-creme & Tomatensalsa

Chicken Burger 17,90 €

In Panko gebackene Maispoularde, Mango Chutney, Kokos & Chili Mayonnaise

Classic Cheeseburger (medium) 17,90 €

200 G Husumer Rinderhack überbacken mit mittelaltem Gouda & roten Zwiebeln

Alte Post Burger (medium) 18,90 €

200 G Husumer Rinderhack mit gegrilltem Bacon, rotem Cheddar, gebratenen Zwiebeln & Chipotle Mayonnaise

PASTA

Rigatoni „Alte Post“ 16,90 €

In sahniger Tomatensauce mit Prosciutto & Champignons

Spinat-Quinoa-Tortellini 🌱 17,90 €

Geschwenkt in Rucola-Pesto & Kirschtomaten

Tagliatelle „Salmone“ 17,90 €

In Weißweinsauce mit gebratenen Lachswürfeln & jungem Lauch

Gnocchi „Gorgonzola“ 🌱 17,90 €

In einer leichten Gorgonzolasauce mit Blattspinat & Champignons

Spaghetti „aglio e olio“ 19,90 €

Mit frischem Basilikum & gebratenen Black Tiger Garnelen (pikant)

AUS DER PFANNE

Schnitzel „Wiener Art“ 19,90 €
Mit Bratkartoffeln & Dill-Gurkensalat

Gebratenes Putensteak 19,90 €
Mit Kräuterbutter, Steaksauce,
Pommes Frites & ein kleiner Gartensalat

Fish & Chips 20,90 €
Gebackenes Seelachsfilet auf
Kräuterremoulade & Bratkartoffelsalat

Cordon Bleu 21,90 €
Putenschnitzel gefüllt mit Edamer
& Schinken, dazu Pommes Frites
& ein kleiner Gartensalat

UNSER
TIPP

**Geschmorte
Satrupe Kalbsbäckchen** 25,90 €
In eigener Sauce auf Kartoffelstampf
& Schneidebohnen

VOM KUTTER

Matjesfilet „Hausfrauenart“ 18,90 €
Mit Bratkartoffeln & Rahmgurkensalat

Gebratenes Zanderfilet 26,90 €
An Venezianischer Sauce, dazu
Parmesan-Spinat & Butterkartoffeln

Norwegisches Lachsfilet 27,90 €
Auf der Haut gebraten mit saisonalem
Gemüse, Rosmarinkartoffeln
& Weißweinsauce

Dreierlei vom Kutter 28,90 €
Flensburger Pannfisch, Matjesfilet,
Garnelenspieß, dazu Bratkartoffeln
& ein kleiner Gartensalat

VOM LAVASTEINGRILL

200 G Husumer Rumpsteak* 28,90 €
Kräftiger Geschmack, kleiner Fettrand

250 G Husumer Rib Eye Steak* 33,90 €
Markanter Fettkern, saftig im Geschmack

200 G Husumer Filetsteak* 36,90 €
Zarter, feiner Geschmack

Zu allen Lavastein Gerichten servieren wir Kräuterbutter & würzige Steaksauce, wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

UNSER
TIPP

250 G Pommersches Rind 42,00 €
Entrecôte DRY AGED*
Fünfwöchige Reifung am Knochen serviert mit Café de Paris Butter & Rosmarinkartoffeln

*Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von einem regionalen Lieferanten. Das Fleisch für die Husumer Steakware von jungen, ausgesuchten Rindern erhält eine mindestens 2 Monate lange Reifung, wodurch das Fleisch besonders zart und durch die feine Marmorierung besonders saftig bleibt.


BEILAGEN & SALATE DIPS & SAUCEN

Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Gericht:


Bratkartoffeln mit Speck 5,90 €

Gebackene Rosmarinkartoffeln  6,90 €


Blattspinat  5,90 €
Überbacken mit Grana Padano

AP Pommes Frites  5,90 €


Kleiner Gartensalat  5,90 €

Rahmgurkensalat  5,90 €


Gebratene Champignons & Zwiebeln  6,90 €

Saisonales Pfannengemüse  6,90 €

Gegrillter grüner Spargel  7,90 €

Trüffel Pommes  9,90 €
Mit Grana Padano & Trüffel Mayonnaise

Chipotle Mayonnaise  0,90 €

Avocadocreme  2,90 €

Pfefferrahmsauce 3,90 €

Trüffel Mayonnaise  3,90 €